



भारत का राजपत्र

The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)
PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 499]
No. 499]

नई दिल्ली, सोमवार, अक्टूबर 11, 1999/आश्विन 19, 1921
NEW DELHI, MONDAY, OCTOBER 11, 1999/ASVINA 19, 1921

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 11 अक्टूबर, 1999

सा. का. नि. 693(अ).—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कठिपय नियमों का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे केन्द्रीय सरकार केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श के पश्चात्, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उपधारा (i) द्वारा प्रदत्त व्यक्तियों का प्रयोग करते हुए बनाने का प्रस्ताव करती है, उक्त उपधारा की अपेक्षानुसार ऐसे सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए, जिनके इनसे प्रभावित होने की संभावना है, प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि, उक्त प्रारूप नियमों पर उस तारीख से, जिसको उस राजपत्र की प्रतिया, जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती है, साठ दिन की अवधि की समाप्ति पर या उसके पश्चात विद्यार किया जाएगा ;

आक्षेप अथवा सुझाव, यदि कोई हो, सधिय, स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार, निर्माण-भवन, नई दिल्ली को भेजे जा सकते हैं।

केन्द्रीय सरकार उक्त प्रारूप नियमों की बाबत इस प्रकार विनिर्दिष्ट अधिकारी की समाप्ति से पूर्व, किसी व्यक्ति से प्राप्त आक्षेपों अथवा सुझावों पर विचार करेंगी।

प्रारूप नियम

- 1 (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (.....संशोधन) नियम, 1999 है।
ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रयृत होगे।

2. खाद्य अपमिश्रण नियारण नियम, 1955 (जिसे इसमें परंतुके पश्चात उक्त नियम कहा गया है) के ;-
- नियम 50 के पहले परंतुके स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :-
“परंतु फल उत्पाद आदेश, 1955 के अंतर्गत आने वाले फल उत्पादों को और मांस खाद्य उत्पाद आदेश, 1973 के अंतर्गत आने वाले मास और कुकुट उत्पादों को इस नियम के विस्तार से छूट प्राप्त होगी”।
 - (ii) भाग 2 में नियम 67 और नियम 69 का लोप किया जाएगा ;
3. उक्त नियमों के परिशिष्ट “ख” के ;-
- मद क.18.01.02 में “सोया आटा, जो ऐसे मिश्रण में प्रयुक्त विलायक निष्कर्षित आटा है विलायक निष्कर्षित तेल, वितैलित आटा और खाद्य आटा (नियन्त्रण) आदेश, 1967 के अधीन अधिकाधित सोया आटे के मानकों के अनुरूप होगा” शब्दों के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात् :-
“सोया आटा, जो ऐसे मिश्रण में प्रयुक्त विलायक निष्कर्षित आटा है इन नियमों के अधीन अधिकाधित सोया आटे के मानकों के अनुरूप होगा”;

(iii) मद क.18.14 के पश्चात निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-
“क.18.15 - विलायक निष्कर्षित सोया आटे से, साफ, ठोस, स्वस्थ सोयाबीन से, तोड़ने, छिलका निकालने, खाद्य ग्रेड एन-हेक्सेन से विलायक में से निष्कर्षण और पीसने की प्रक्रिया से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। यह सोटे या बारीक चूर्ण अथवा मोटे आटे के रूप में होगा, सफेद से क्रीम सफेद रंग का एकसा मिश्रण होगा ; और यह विकृतगंधी, विजातीय पदार्थों और कीट ग्रसन, कृन्तक या कवक ग्रसन से मुक्त होगा। यह किसी मिलाए गए रंजक और सुवास से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(क) आर्द्रता	- भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ख) कुल भस्म	- शुष्क आधार पर भार के अनुसार 7.2 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ग) तनु एच सी एल में अधिलेय भस्म	- शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.4 प्रतिशत से अधिक नहीं
(घ) प्रोटीन (एन x 6.25)	- शुष्क आधार पर भार के अनुसार 48 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ङ) अपरिष्कृत रेशा	- शुष्क आधार पर भार के अनुसार 4.2 प्रतिशत से अधिक नहीं
(च) वसा	- शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.6 प्रतिशत से अधिक नहीं
(छ) कुल जीवाणु समूह	- प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं
(ज) कोलीफार्म जीवाणु	- प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं
(झ) साल्वोनेला जीवाणु	- 25 ग्राम में शून्य

क.18.15.01 - विलायक निष्कर्षित मुगफली आटा से, ताजे, साफ, रोगाणु मुक्त, मुगफली के दानों से, जिन्हें हल्के मूनने के पश्चात उनकी उपत्वचा निकाल दी गई है, प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। यह गेहूंए से हल्के भूरे रंग का, मिश्रण में एकसा और कीटग्रसन या कवक ग्रसन, आपत्तिजनक गंध तथा विकृत गंधी (खट्टे) स्वाद से मुक्त होगा। यह मिलाई गई सुवास तथा रंजक और किसी अन्य विजातीय पदार्थ से रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :-

(क) आर्द्रता	- भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ख) कुल भस्म	- शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ग) तनु एच सी एल में अधिलेय भस्म	- शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.38 प्रतिशत से अधिक नहीं
(घ) प्रोटीन (एन x 6.25)	- शुष्क आधार पर भार के अनुसार 48 प्रतिशत से कम नहीं
(ङ) अपरिष्कृत रेशा	- शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

- (च) वसा - शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
 (छ) कुल जीवाणु समुह - प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं
 (ज) कोलीफार्म जीवाणु - प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं
 (झ) साल्मोनेला जीवाणु - 25 ग्राम मे शून्य

क.18.15.02 - विलायक निष्कर्षित तिल का आटा से साफ, ठोस, स्वस्थ और ऐसे तिल के बीजों से, जिनकी उपत्यका निकाल दी गई हो, विलायक निष्कर्षण या गिरी के सीधे निष्कर्षण द्वारा प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। यह सफेद या पीले क्रीमी सफेद रंग के आटे के रूप मे होगा, मिश्रण मे एकसा होगा और विजातीय पदार्थों, कीट, कृन्तकार्तु तथा मल, कवक ग्रसन आपत्तिजनक गंध और विकृतगंधी (खट्टे) स्वाद से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रुजक और सुवास से रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात :-

- | | |
|---------------------------------|---|
| (क) आर्द्रता | - भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (ख) कुल भस्म | - शुष्क आधार पर भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (ग) तनु एच सी एल मे अविलेय भस्म | - शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.15 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (घ) प्रोटीन | - शुष्क आधार पर भार के अनुसार 47 प्रतिशत से कम नहीं |
| (ङ) अपरिष्कृत रेशा | - शुष्क आधार पर भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (च) वसा | - शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (छ) कुल जीवाणु समुह | - प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं |
| (ज) कोलीफार्म जीवाणु | - प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं |
| (झ) साल्मोनेला जीवाणु | - 25 ग्राम मे शून्य |
| (ञ) ओक्जेलिक अम्ल अंतर्यस्तु | - शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं |

क.18.15.03 - विलायक निष्कर्षित नारियल आटा - से ताजी नारियल गरी से अथवा अच्छी क्षालिटी के और फौटोंदी से मुक्त शुष्क नारियल खोपरा से प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। यह श्वेताम या हल्के भूरे पीले रंग का होगा, मिश्रण मे एकसा होगा तथा कीट, कृन्तक या कवक ग्रसन, आपत्तिजनक गंध और विकृतगंधी (खट्टे) स्वाद से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रुजक और गंध तथा किसी अन्य विजातीय पदार्थ से रहित होगा।

यह निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात :-

- | | |
|---------------------------------|---|
| (क) आर्द्रता | - भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (ख) कुल भस्म | - शुष्क आधार पर भार के अनुसार 6.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (ग) तनु एच सी एल मे अविलेय भस्म | - शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.35 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (घ) प्रोटीन (एन x 6.25) | - शुष्क आधार पर भार के अनुसार 22.0 प्रतिशत से कम नहीं |
| (ङ) अपरिष्कृत रेशा | - शुष्क आधार पर भार के अनुसार 9.0 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (च) वसा | - शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं |
| (छ) कुल जीवाणु समुह | - प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं |
| (ज) कोलीफार्म जीवाणु | - प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं |
| (झ) साल्मोनेला जीवाणु | - 25 ग्राम मे शून्य |

क. 18.15.04 - विलायक निष्कर्षित बिनौले का आटा - से अच्छी क्वालिटी के ऐसे बिनौले से, जो पहले ही साफ कर लिए गए हों और जो संक्रमित या अन्य रूप से अतिग्रस्त सामग्री और विजातीय पदार्थों से मुक्त हैं प्राप्त उत्पाद अभिप्रेत है। यह सफेद या हल्के भूरे रंग के आटे के रूप में होगा, मिश्रण में एकसा होगा और कीट, कृन्तकर्तु तथा मल, कयक ग्रसन, आपत्तिजनक गंध और यिकृतगंधी (खट्टे) स्वाद से मुक्त होगा। यह मिलाए गए रंजक और सुवास से रहित होगा।

यह निम्नलिखित भानकों के अनुरूप होगा, अर्थात :-

(क)	आईता	- भार के अनुसार 8.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ख)	कुल भस्म	- शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ग)	तनु एवं सी एल में अविलेय भस्म	- शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.35 प्रतिशत से अधिक नहीं
(घ)	अपरिष्कृत प्रोटीन (एन 6.25)	- शुष्क आधार पर भार के अनुसार 47 प्रतिशत से कम नहीं
(ङ)	अपरिष्कृत प्रोटीन के प्रति 100 ग्राम में उपलब्ध लाइसिन	- 3.6 ग्राम से कम नहीं
(घ)	अपरिष्कृत रेशा	- शुष्क आधार पर भार के अनुसार 5.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
(छ)	मुक्त गोसीपोल	- शुष्क आधार पर भार के अनुसार 0.06 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ज)	कुल गोसीपोल	- शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.2 प्रतिशत से अधिक नहीं
(झ)	यसा	- शुष्क आधार पर भार के अनुसार 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं
(ञ)	कुल जीवाणु समूह	- प्रतिग्राम 50,000 से अधिक नहीं
(ट)	कोलीफार्म जीवाणु	- प्रतिग्राम 10 से अधिक नहीं
(ठ)	साल्मोनेला जीवाणु	- 25 ग्राम में शून्य”

[फा. सं. पी.- 15023/1/98-पी. एच (खाद्य)]

दीपक गुप्ता, संयुक्त सचिव

शोट : खाद्य अधिकारी निवारण नियम, 1955 पहले दिनांक 12-9-1955 का. नि. आ. 2105 के तहत भारत के राजभाषा के भाग-11, खण्ड 3 में प्रकाशित किए गए थे तथा अंतिम बार सा. का. नि. 396(अ) दिनांक 27-5-99 द्वारा संशोधित किए गए।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Department of Health)

NOTIFICATION

New Delhi, the 11th October, 1999

G. S. R. 693(E).—The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 which the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, proposes to make, in exercise of the powers conferred by sub-section (i) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), is hereby published as required by the said sub-section for the information of all persons likely to be affected thereby and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration on or after the expiry of a period of sixty days from the date on which copies of the Gazette of India in which this notification is published are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Secretary, Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, Nirman Bhavan, New Delhi.

The objections or suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified will be considered by the Central Government.

DRAFT RULES

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (.... Amendment) Rules, 1999.
 (2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.
2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 (hereinafter referred to as the said rules):—
 - (i) for the first proviso, to rule 50, the following shall be substituted, namely :—
 "Provided that the fruit products covered under the Fruit Products Order, 1955 and meat and poultry products covered under the Meat Food Products Order, 1973 shall be exempted from the purview of this rule".
 - (ii) in Part XV, rules 67 and 69 shall be deleted;
3. In Appendix 'B' to the said rules:—
 - (i) in item A.18-01-02, for the Words "Soya flour which is a solvent extracted flour used in such mix shall conform to the standards of Soya flour laid down under the Edible Flour (Control) Order, 1967", following shall be substituted, namely:—
 "Soya flour which is a solvent extracted flour used in such mix shall conform to the standards of Soya Flour laid down under these rules";
 - (ii) after item A. 18.14, the following shall be inserted, namely :—
"A. 18.15— Solvent Extracted Soya Flour means the product obtained from clean, sound, healthy soyabean by a process of cracking, dehulling, solvent extraction with food grade n-hexane and grinding. It shall be in the form of coarse or fine powder or grits, white to cream white in colour of uniform composition; and free from rancid odour, extraneous matter and insect infestation, rodent or fungal infestation. It shall be free from any added colour and flavour.

It shall conform to the following standards, namely :—

- | | |
|---------------------------------|---|
| (a) Moisture | — Not more than 9.0 per cent by wt. |
| (b) Total Ash | — Not more than 7.2 per cent by wt. on dry basis |
| (c) Ash insoluble in dilute HCl | — Not more than 0.4 per cent by wt. on dry basis |
| (d) Protein (Nx6.25) | — Not less than 48 per cent by wt. on dry basis. |
| (e) Crude fibre | — Not more than 4.2 per cent by wt. on dry basis. |
| (f) Fat | — Not more than 1.5 per cent by wt. on dry basis. |
| (g) Total bacterial count | — Not more than 50,000 per gm. |
| (h) Coliform bacteria | — Not more than 10 per gm. |
| (i) Salmonella bacteria | — Nil in 25 g. |

A.18.1501— Solvent Extracted Ground Nut Flour means the product obtained from fresh, clean, degemmed ground nut kernels which have been decuticled after mild roasting. It shall be whitish to light brown in colour, uniform in composition and shall be free from insect or fungal infestation, objectionable odour and rancid taste. It shall be free from added flavour and colour and any other extraneous matter.

It shall conform to the following standards namely :—

- | | |
|---------------------------------|---|
| (a) Moisture | — Not more than 8.0 per cent by wt. |
| (b) Total Ash | — Not more than 5.0 per cent by wt. on dry basis |
| (c) Ash insoluble in dilute HCl | — Not more than 0.38 per cent by wt. on dry basis |
| (d) Protein ($N \times 6.25$) | — Not less than 48 per cent by wt. on dry basis |
| (e) Crude fibre | — Not more than 5.0 per cent by wt. on dry basis |
| (f) Fat | — Not more than 1.5 per cent by wt. on dry basis |
| (g) Total bacterial count | — Not more than 50,000 per gm |
| (h) Coliform bacteria | — Not more than 10 per gm. |
| (i) Salmonella bacteria | — Nil in 25 g. |

A.18.15.02—Solvent Extracted Sesame Flour means the product obtained from clean, sound, healthy and decuticled sesame seeds followed by solvent extraction or by direct extraction of Kernels. It shall be in the form of flour of white or pale creamy white colour, shall be uniform in composition and free from extraneous matter, insects, rodent hair and excreta, fungal infection, objectionable odour and rancid taste. It shall be free from added colour and flavour.

It shall conform to the following standards, namely :—

- | | |
|-------------------------------|---|
| (a) Moisture | — Not more than 9.0 per cent by wt. |
| (b) Total Ash | — Not more than 6.0 per cent by wt. on dry basis |
| (c) Ash insoluble in dil. HCl | — Not more than 0.15 per cent by wt. on dry basis |
| (d) Protein | — Not less than 47 per cent by wt. on dry basis |
| (e) Crude fibre | — Not more than 6.0 per cent by wt. on dry basis |
| (f) Fat | — Not more than 1.5 per cent by wt. on dry basis |
| (g) Total bacterial count | — Not more than 50,000 per gm. |
| (h) Coliform bacterial | — Not more than 10 per gm. |
| (i) Salmonella bacteria | — Nil in 25 g. |
| (j) Oxalic Acid content | — Not more than 0.5 per cent by wt. on dry basis |

A.18.15.03—Solvent Extracted Coconut Flour means the product obtained from fresh coconut kernels or dried coconut copra of good quality and free from mould. It shall be off white or pale brownish yellow colour, uniform in composition and free from insect, rodent or fungal infestation, objectionable odour and rancid taste. It shall be free from added colour and flavour and any other extraneous matter.

It shall conform to the following standards, namely :—

- | | |
|---------------------------------|---|
| (a) Moisture | — Not more than 9.0 per cent by wt. |
| (b) Total Ash | — Not more than 6.0 per cent by wt. on dry basis |
| (c) Ash insoluble in dilute HCl | — Not more than 0.35 per cent by wt. on dry basis |
| (d) Protein ($N \times 6.25$) | — Not less than 22.0 per cent by wt. on dry basis |
| (e) Crude fibre | — Not more than 9.0 per cent by wt. on dry basis |
| (f) Fat | — Not more than 1.5 per cent |
| (g) Total bacterial count | — Not more than 50,000 per gm. |
| (h) Coliform bacterial count | — Not more than 10 per gm. |
| (i) Salmonella bacteria | — Nil in 25 g |

A.18.15.04—Solvent Extracted Cotton Seed Flour means the product obtained from cotton seed of good quality which have been pre-cleaned and are free from infected or otherwise damaged materials and extraneous matter. It shall be in the form of flour of white or pale brownish colour, uniform in composition and free from insects, rodent hair excreta, fungal infection, objectionable odour and rancid taste. It shall be free from added colour and flavour.

It shall conform to the following standards, namely.—

(a) Moisture	— Not more than 8.0 per cent by wt
(b) Total Ash	— Not more than 5.0 per cent by wt. on dry basis
(c) Acid-insoluble ash	— Not more than 0.35 per cent by wt. on dry basis
(d) Crude Protein ($N \times 6.25$)	— Not less than 47 per cent by wt. on dry basis
(e) Available lysine g. per 100 gm. of Crude Protein	— Not less than 3.6
(f) Crude fibre	— Not more than 5.0 per cent by wt. on dry basis
(g) Free gossypol	— Not more than 0.06 per cent by wt. on dry basis
(h) Total gossypol	— Not more than 1.2 per cent by wt. on dry basis
(i) Fat	— Not more than 1.5 per cent by wt. on dry basis
(j) Total bacterial	— Not more than 50,000 per gm.
(k) Coliform bacterial	— Not more than 10 per gm.
(l) <i>Salmonella</i> bacteria	— Nil in 25 g."

[F. No. P-15023/1/98-PH(Food)]

DEEPAK GUPTA, Jr. Secy.

Foot Note—The Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published in Part II, Section 3 of Gazette of India vide S R O. 2105 dated 12-9-1955 and were last amended vide G S R No. 396 (E) dated 27-5-99.

